

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 353/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„DÜSSELDORFER SENF”

NR WE: DE-PGI-0005-0916-04.01.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Düsseldorfer Senf”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 2.6. Pasta musztardowa

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Düsseldorfer Senf” jest gotową spójną pastą stosowaną do przyprawiania potraw. Ma konsystencję lekką i kremową i bladożółty kolor. Szczególną cechą „Düsseldorfer Senf” jest jej bardzo pikantny smak, którego nie da się nie zauważyć. Musztarda „Düsseldorfer Senf” zawiera wyłącznie naturalne składniki. Do produktu nie dodaje się żadnych konserwantów, sztucznych środków aromatyzujących ani przypraw.

Musztardę „Düsseldorfer Mostert” należy spożyć w terminie dziesięciu miesięcy od dnia produkcji, po tym terminie wyrób traci swoje organoleptyczne cechy charakterystyczne.

Wyrób gotowy posiada następujące właściwości fizykochemiczne:

- sucha masa: co najmniej 22 %,
- zawartość tłuszczu w musztardzie: co najmniej 8 %,
- wartość pH: < 4,3
- zawartość soli w produkcie końcowym < 6 % masy.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Do produkcji musztardy „Düsseldorfer Senf” stosuje się następujące surowce: ziarna gorczycy sarepskiej, ocet spirytusowy niefiltrowany, wodę z Düsseldorfu szczególnie bogatą w wapień i w minerały, a także sól.

Aby zachować świeżość i wysoką jakość musztardy „Düsseldorfer Senf” oraz zapewnić jej regionalny charakter, a tym samym nadać wyrobowi szczególne organoleptyczne cechy charakterystyczne oraz zagwarantować jego wysoką renomę, do produkcji używa się wyłącznie wody z Düsseldorfu z wyznaczonego obszaru geograficznego.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Wszystkie etapy produkcji „Düsseldorfer Senf”, tj. czyszczenie, przesiewanie i naturalne suszenie ziaren musztardy, moczenie w mieszaninie składników, mielenie, usuwanie łusek, odpowietrzanie oraz dojrzewanie, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym. W ten sposób zapewnia się szczególnie intensywnie pikantny smak, a tym samym organoleptyczne cechy charakterystyczne i jakość produktu, pochodzenie regionalne, identyfikowalność oraz możliwość kontroli produktu podczas całego procesu produkcji.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Etapy pakowania, tj. wypełnianie, pakowanie i etykietowanie tub, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Jest to konieczne, gdyż musztarda jest produktem, który łatwo się psuje i stosunkowo łatwo go uszkodzić podczas tego procesu, ponieważ w trakcie dojrzewania temperatura jest bardzo ściśle monitorowana. Kontrola temperatury i okresu przechowywania mają decydujący wpływ na walory sensoryczne wyrobu gotowego. Wyłącznie pracownicy wyspecjalizowani w produkcji musztardy (lokalni mistrzowie produkcji musztardy) posiadają wiedzę specjalistyczną umożliwiającą określenie odpowiedniego momentu, w którym produkt należy umieścić w pojemniku, co stanowi gwarancję niezmiennej jakości wyrobu. W związku z tym ten podstawowy etap produkcji, od którego zależy jakość produktu, musi odbywać się pod kontrolą producenta, na wyznaczonym obszarze geograficznym.

W ten sposób zapewnia się szczególnie intensywnie pikantny smak, a tym samym organoleptyczne cechy charakterystyczne i jakość produktu, pochodzenie regionalne, identyfikowalność oraz możliwość kontroli produktu podczas całego procesu produkcji.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Konsumenci, podobnie jak inspektorzy odpowiedzialni za wykrywanie nadużyć oraz za prowadzenie kontroli produkcji, uzyskują pewność co do pochodzenia i autentyczności musztardy „Düsseldorfer Senf” dzięki szeregowi przedstawionych poniżej kryteriów, które stanowią gwarancję spełnienia wymogów specyfikacji „Düsseldorfer Senf”. Kryteria te umożliwiają jednolite etykietowanie, a tym samym stanowią gwarancję pochodzenia produktu i zapewniają jego identyfikowalność.

Niezależnie od etapu łańcucha sprzedaży na etykiecie lub oznakowaniu musztardy „Düsseldorfer Senf” musi znajdować się jeden z następujących napisów:

- „Düsseldorfer Senf”,
- „Düsseldorfer Senf Schaff”,
- „Düsseldorfer Senf Extra Scharf”,
- „Düsseldorfer Senf Stark” lub
- „Düsseldorfer Senf Extra Stark”

we wszystkich punktach sprzedaży.

Członkowie *Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf* (stowarzyszenia ochrony produktu „Düsseldorfer Senf”) mogą posługiwać się następującym słowem/logo stowarzyszenia ochrony produktu „Düsseldorfer Senf” w jednym z poniższych wariantów, któremu towarzyszy napis „Senfspezialität aus Düsseldorf” (specjalność regionalna – musztarda z Düsseldorfu) wykonany czcionką typu Arial/Regular:

- logo kolorowym otrzymanym poprzez zastosowanie druku czterobarwnego CMYK w kolorze złotym 12C 27M 56Y 0K, przy czym kotwica, kontur sylwetki lwa i oprawa logo są wydrukowane tuszem w kolorze dodatkowym (złotym) lub wykonane techniką złocenia na gorąco, i/lub
- logo kolorowym otrzymanym poprzez zastosowanie druku czterobarwnego CMYK w kolorze złotym 12C 27M 56Y 0K, przy czym kotwica, sylwetka lwa i oprawa logo są wydrukowane tuszem w kolorze dodatkowym (złotym) lub wykonane techniką złocenia na gorąco, i/lub
- logo czarno-białym otrzymanym poprzez zastosowanie druku czterobarwnego CMYK, przy czym kotwica, kontur sylwetki lwa i oprawa logo są wydrukowane tuszem w kolorze 0C 0M 0Y 100K (czarnym), i/lub
- logo czarno-białym otrzymanym poprzez zastosowanie druku czterobarwnego CMYK, przy czym kotwica, sylwetka lwa i oprawa logo są wydrukowane tuszem w kolorze 0C 0M 0Y 100K (czarnym).

Wybór koloru tła logo pozostawia się producentowi. Rozmiar logo może być różny, w zależności od przeznaczenia. Zasady dotyczące etykietowania mają również zastosowanie do produktów – środków spożywczych lub innych – w przypadku których musztarda „Düsseldorfer Senf” jest jedynym składnikiem należącym do tej kategorii produktów.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny obejmuje stolicę kraju związkowego, Düsseldorf; przypisuje mu się nazwę „Düsseldorf”.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Na tym obszarze geograficznym powstała receptura musztardy „Düsseldorfer Senf”. Obszar ten wyróżnia się długą tradycją produkcji musztardy, która to produkcja zyskała status przemysłu. Proces produkcji od dawna stosowany na tym obszarze geograficznym różni się od tradycyjnych metod produkcji w innych częściach Niemiec tym, że usuwane są łuski ziaren gorczycy.

Specjalny proces pobierania wody praktykowany w Dusseldorfie, mieście położonym nad brzegiem Renu różni się od procesu, który musi być stosowany dalej od dużej rzeki. Usytuowane wzdłuż brzegów Renu studnie dostarczają do wodociągów wodę będącą w znacznej części przefiltrowaną wodą z rzeki oraz zawierającą również wodę gruntową. Woda przesącza się przez warstwy gruntu w środku koryta rzeki. Płynie powoli przez warstwy piasku i żwiru, które w niektórych miejscach mają 30 m grubości, w kierunku studni ulokowanych w pobliżu brzegu rzeki. Droga ta zabiera jej wiele tygodni, w trakcie których woda jest wielokrotnie naturalnie oczyszczana: żwir i piasek działają jak filtr mechaniczny zatrzymując osad i zanieczyszczenia. Mikroorganizmy znajdujące się w ziemi również oczyszczają wodę. Woda na tym obszarze geograficznym ma również inny smak niż na obszarach z nim sąsiadujących, przede wszystkim dzięki zawartości minerałów i dużej zawartości wapnia w wodzie z Dusseldorfu.

5.2. Specyfika produktu:

W odróżnieniu od innych musztard tradycyjnie produkowanych w Niemczech, „Düsseldorfer Senf” zazwyczaj nie zawiera żadnych fragmentów łusek, jedynie ziarna są przetwarzane. Ze względu na swój proces produkcji „Düsseldorfer Senf” ma bardzo pikantny smak, czego nie da się nie zauważyć.

Powyższe cechy organoleptyczne wpłynęły na światową renomę produktu „Düsseldorfer Senf” jako specjalności regionalnej. Wspomnianą renomę, którą produkt zyskał dzięki swojemu smakowi i niepowtarzalnemu charakterowi oraz swojej jakości, zalicza się z kolei do charakterystycznych cech musztardy „Düsseldorfer Senf”.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Związek historyczny/historia produktu

„Düsseldorfer Senf” jest produktem spożywczym o specyficznym charakterze produkowanym w Düsseldorfie, o bardzo długiej tradycji zakorzenionej w historii obszaru. Świadczy o tym historia przemysłu musztardowego w Düsseldorfie. W 1726 r. założono w Düsseldorfie pierwszą niemiecką fabrykę musztardy. W 1896 r. w Düsseldorfie było 8 fabryk musztardy. O lokalnym przemyśle musztardowym wspomina się w almanachach dotyczących handlu, literaturze podróżniczej i opisach miasta od 1826 r. Przełomowy dla miasta okazuje się rok 1920, wyznaczający początek nowej ery w produkcji musztardy. Pod koniec tego właśnie roku swoją fabrykę musztardy zakłada w mieście lotaryński przedsiębiorca Otto Frenzel. Prowadzi w niej produkcję dotąd nieznaną jasnej ostrej musztardy, której nadaje nazwę „Löwensenf” (lwia musztarda) i której opakowania opatruje stemplem przedstawiającym głowę lwa, inspirowanym herbem miasta. Wówczas po raz pierwszy w Niemczech wprowadzono do obrotu musztardę o tak jasnym kolorze. Dzięki swemu rozpoznawalnemu intensywnie pikantnemu i korzennemu smakowi produkt „Düsseldorfer Senf” szybko zyskuje popularność. Tajemnica sukcesu tkwi przede wszystkim w rygorystycznym podejściu Frenzla do jakości produktu, dotyczącym: wykorzystywania wyłącznie najszlachetniejszych produktów, skrupulatnego przestrzegania etapów produkcji określonych przez mistrzów produkcji musztardy oraz niestosowania żadnych składników pochodzących z innego obszaru geograficznego.

Od 1930 r. producenci musztardy w Düsseldorfie wyrabiają „Düsseldorfer Tafelsenf”, delikatną musztardę o średnio ostrym smaku. Ta specjalność lokalnego przemysłu musztardowego o mniej pikantnym i średnio korzennym smaku, zielonożółtym kolorze i delikatnej, lśniącej konsystencji, szybko zyskuje popularność wśród konsumentów w Niemczech i za granicą.

W 1938 r. przemysł musztardowy w Düsseldorfie zaczyna eksportować „Düsseldorfer Senf” do innych europejskich krajów, USA, Kanady, Ameryki Południowej, Afryki, Japonii i Australii.

Środowisko naturalne/warunki środowiskowe

„Düsseldorfer Senf” wykazuje naturalny związek organoleptycznych cech produktu z jego geograficznym obszarem produkcji. Główny składnik „Düsseldorfer Senf” – wykorzystywana do produkcji woda z Düsseldorfu – pochodzi z Renu. Dzięki temu, że przepływa ona na poziomie brzegów rzeki przez warstwy piasku i żwiru, których grubość może osiągać nawet 30 metrów, charakteryzuje się ona szczególnie wysoką zawartością wapnia, w wyniku czego jest wysoko zmineralizowana. Wysoka zawartość wapnia i wynikająca z tego wysoka zawartość minerałów w wodzie z Düsseldorfu nadają z kolei charakterystyczny smak musztardzie „Düsseldorfer Senf”. Wpływa na niego również obecność octu spirytusowego niefiltrowanego wyprodukowanego na miejscu.

Obecna sytuacja/renoma produktu

Renoma musztardy „Düsseldorfer Senf” pozostaje niepodważalna: jest to specjalność regionalna dobrze znana na obszarze produkcji i poza nim. Potwierdzają to wypowiedzi konsumentów ankietowanych w tej sprawie. Dla konsumentów „Düsseldorfer Senf” ma obecnie silną pozycję na rynku.

Renoma ta wiąże się w szczególności z długą historią prowadzonej w Düsseldorfie produkcji musztardy oraz z jej organoleptycznymi cechami charakterystycznymi. Tej wieloletniej tradycji przemysłu musztardowego, cieszącego się dużą renomą, Düsseldorf zawdzięcza przydomek „miasta musztardy”.

Specjały produkowane przez przemysł musztardowy są tak słynne, że poświęcono im osobne muzeum. Liczne fotografie musztardy produkowanej w tym mieście oraz różne książki i publikacje wskazują na renomę, którą od dawna cieszy się ten produkt.

„Düsseldorfer Senf” jest częścią historii i tradycyjnej kuchni Düsseldorfu. W kartach dań piwiarni na starym mieście w Düsseldorfie można na przykład znaleźć klasyczne „Düsseldorfer Senfrostbraten”: *entrecôte* posmarowany musztardą i pieczony na grillu. Nie można również nie wspomnieć o kanapce reńskiej, rogalu z plastrem sera posmarowanego musztardą düsseldorfską, który jest kolejnym sztandarowym daniem lokalnej kuchni.

Kontekst gospodarczy/znaczenie produktu

„Düsseldorfer Senf” jest wciąż bardzo ważny dla gospodarki Düsseldorfu. Znakomite wyniki sprzedaży detalicznej oraz sprzedaży wędliniarzom i restauracjom prowadzącym działalność na wyznaczonym obszarze geograficznym, na terytorium Niemiec oraz na całym świecie, stanowią odzwierciedlenie powodzenia musztardy „Düsseldorfer Senf” wśród konsumentów. Według szacunków, na wyznaczonym obszarze geograficznym co roku produkuje się około 3 760 ton musztardy „Düsseldorfer Senf”.

Środowisko produkcji/organoleptyczne cechy charakterystyczne

Od prawie 90 lat regionalni producenci w Düsseldorfie produkują musztardę „Düsseldorfer Senf” przy zastosowaniu procesów produkcyjnych wynalezionych w tym mieście. Ich wiedza specjalistyczna, umiejętności w tej dziedzinie oraz doświadczenie, przekazywane z pokolenia na pokolenie, umożliwiają nadanie musztardzie „Düsseldorfer Senf” organoleptycznych cech charakterystycznych, które mają ścisły związek z obszarem geograficznym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Markenblatt, tom 27 z dnia 8 lipca 2011 r., część 7c, s. 13525

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/28500>
